

		LUNDI 05		MARDI 06		MERCREDI 07		JEUDI 08		VENDREDI 09	
Entrées	1		Brocolis sauce tartare		Salade de penne				Mortadelle*		Céleris sauce gribiche
	2		Betterave cuite vinaigrette		Salade de blé				Samoussa aux légumes		Salade festive
	3		Cervelas*		Courgettes râpées vinaigrette				Salade tendre pousse		Salade piémontaise*
Plats	1		Sauté de boeuf marengo		Poulet tandoori				Rôti de dinde sauce gravy		Filet de lieu MSC sauce moutarde
	2		Beaufilet de colin sauce aïoli		Croque au fromage				Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Cordon bleu végétal
	3								Tarte thon & tomate		Palette de porc* à la diable
Accompagnement	1		Semoule BIO		Haricots verts persillés (haricots BIO)				Purée de légumes		Lentilles BIO LOCAL
	2		Printanière de légumes		Pommes rissolées				Coquillettes		Chou-fleur
Laitages	1		Saint Nectaire à la coupe AOP		Rond de Burdigues à la coupe				Fromage blanc nature		Vache picon
	2		Carré Président		Petit suisse nature				Samos		Tendre bleu à la coupe
	3		Yaourt brassé		Fromage enveloppé				Pont l'évêque AOP à la coupe		Velouté fruits
Desserts	1		Crème dessert chocolat		Raisins				Banane BIO		Panacotta du Chef au caramel
	2		Liégeois vanille		Poire				Pomme		Flan chocolat
	3		Kiwi		Chausson aux pommes				Beignet à la framboise		Clémentine



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

